Rosenstein & Söhne®

Popcorn Maker



Bedienungsanleitung

Einführung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produktes. Sie haben ein Produkt erworben, das entwickelt wurde, um den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden, sowohl technisch als auch in Punkto Zuverlässigkeit, Ausstattung und Bedienkomfort.

Damit Sie lange Freude an Ihrem neuen Produkt haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps.

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie sich die folgenden Punkte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

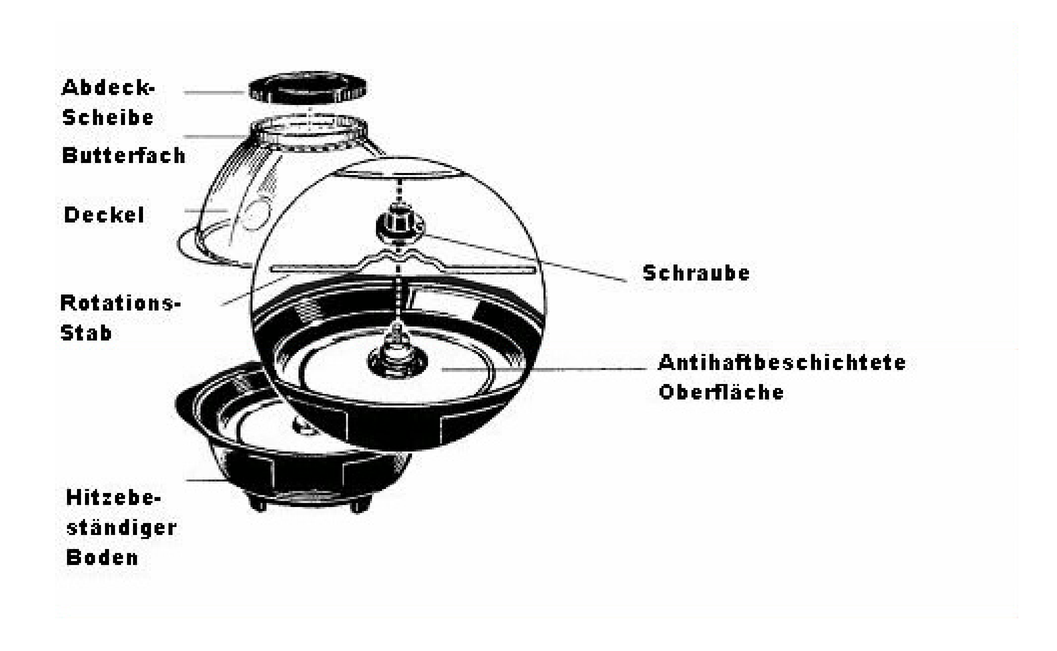
- Benutzen Sie Ihren Popcorn Maker nicht im Freien und tauchen Sie ihn nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenem Feuer auf und stellen Sie es nicht in einen heißen Ofen.
- Entfernen Sie nach Gebrauch des Gerätes den Stecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Popcorn Maker immer erst von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommt und platzieren Sie es so, dass niemand darüber stolpern und dabei das Gerät mitreißen kann.
- Äußerste Vorsicht ist angesagt, wenn Sie das fertige Popcorn aus dem Gerät entnehmen. Halten Sie den Popcorn Maker dabei immer über eine Arbeitsfläche, damit das restliche heiße Öl bzw. Wasser, was eventuell austreten kann, nicht zu Verbrennungen führt.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten.
- Benutzen Sie den Popcorn Maker nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Benutzen Sie kein fremdes Zubehör.
- Benutzen Sie den Popcorn Maker nicht, wenn er oder das Stromkabel beschädigt wurden oder nicht mehr richtig funktionieren.

Vor dem ersten Gebrauch

- Säubern Sie das Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen mit einem feuchten Tuch.
- Um Verletzungen und Kurzschlüssen vorzubeugen, tauchen Sie das Unterteil oder das Kabel des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Waschen Sie den Deckel und die Abdeckungsscheibe des Popcorn Makers in heißem Seifenwasser mit einem Schwamm oder einem Spültuch ab. Trocknen Sie die Teile hinterher gründlich ab.
Um den Rotationsstab und die antihaftbeschichtete Fläche des Bodens zu reinigen, entfernen Sie den Stab vom Boden, indem Sie die Schraube in der Mitte durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen. Wischen Sie den Stab und die antihaftbeschichtete Oberfläche mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab.
Nun setzen Sie den Rotationsstab wieder ein und befestigen die Schraube wieder an ihrem Platz.
Ihr Popcorn Maker ist nun betriebsbereit.

Die einzelnen Teile des Popcorn Makers



Zubereitung des Popcorns

Stellen Sie den Popcorn Maker auf eine flache, trockene Oberfläche. Die hitzebeständige Unterseite erlaubt es, das Gerät sicher auf allen ebenen Flächen aufzustellen, ohne diese zu beschädigen.

Im Bild oben sehen Sie die einzelnen Teile des Popcorn Makers. In der nun folgenden Tabelle finden Sie die verschiedenen Mengenangaben für Öl (bitte benutzen Sie nur Pflanzenöl), Butter (oder Margarine) und Mais, die Sie für die unterschiedlichen Portionsgrößen benötigen.

Bitte füllen Sie nicht mehr Zutaten ein, als es die Größe des Popcorn Makers erlaubt !

Gewünschte Portionen	Pflanzenöl	Mais	Butter/Margarine
2	1 Esslöffel	1/3 Messbecher	1 Esslöffel
4	2 Esslöffel	2/3 Messbecher	2 Esslöffel
6	3 Esslöffel	1 Messbecher	3 Esslöffel

1. Füllen Sie die entsprechende Menge an Pflanzenöl und Mais in die Maschine ein. Bitte verwenden Sie nicht mehr als in der Tabelle angegeben. Verteilen Sie den Mais gleichmäßig auf der antihaftbeschichteten Oberfläche. Benutzen Sie ausschließlich Pflanzenöl. Sie dürfen hier keine Butter, Margarine oder ähnliches einfüllen, da diese Zutaten verbrennen würden.
2. Setzen Sie nun den Deckel auf das Gerät auf und stellen Sie sicher, dass die Griffe des Deckels in den entsprechenden Vertiefungen am Gerät zu liegen kommen. Wenn Sie gebuttertes Popcorn wünschen, teilen Sie die empfohlene Menge an gekühlter Butter in 6 gleichgroße Stücke und legen Sie diese einzeln über jedes der Löcher im Butterfach des Gerätes (wenn Sie ungekühlte Butter nehmen, fügen Sie diese erst hinzu, wenn das erste Maiskorn geplatzt ist). Legen Sie die Abdeckscheibe erst auf das Butterfach, wenn der Mais geplatzt ist. Wenn Sie ungebuttertes Popcorn wünschen, geben Sie keine Butter hinzu und legen die Abdeckscheibe ebenfalls erst auf, wenn der Mais geplatzt ist.

3. Stecken Sie den Stecker des Kabels in die Steckdose. Der Rotationsstab wird sich solange bewegen, wie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Bitte prüfen Sie das Stromkabel vor dem Anschließen stets auf Beschädigungen, um etwaige Folgeschäden auszuschließen. Benutzen Sie den Popcorn Maker nicht, wenn er oder das Stromkabel beschädigt wurden oder nicht mehr richtig funktionieren. Bewegen Sie das Gerät nicht, während das Popcorn entsteht. Das Popcorn wird nach ca. 4 bis 6 Minuten fertig sein, abhängig von der Menge des Maises. Die Hitzezufuhr wird dann automatisch abgeschaltet. Ziehen Sie nun den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie einen Topflappen, um das Kabel aus dem Gerät zu entfernen.
4. Falls die Butter im Butterfach noch nicht vollständig geschmolzen ist, benutzen Sie einen Backpinsel, um die verbliebene Butter durch die Löcher zu befördern.
5. Setzen Sie nun die Abdeckscheibe fest auf das Butterfach auf. Diese Scheibe muss auf dem Deckel angebracht werden, bevor der Popcorn Maker umgedreht wird. Stellen Sie sicher, dass die Griffe des Deckels in den entsprechenden Vertiefungen am Gerät liegen. Umschließen Sie die Griffe fest mit beiden Händen und drehen Sie das Gerät um, wobei Sie bitte das Gerät von sich weg bewegen. Heben Sie nun den Boden des Gerätes vom Deckel ab und achten Sie dabei auf eventuell austretenden Dampf.
6. Das Popcorn ist nun servierbereit. Sie können das Popcorn vor dem Servieren noch nach Wunsch mit Salz oder Zucker oder anderen Zutaten würzen.
7. Wenn Sie noch weitere Portionen herstellen wollen, geben Sie das Popcorn aus dem Deckel des Gerätes in eine Schüssel und beginnen Sie wieder bei Schritt 1.

Reinigung

Reinigen Sie den Popcorn Maker nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigung des Deckels
Reinigen Sie den Deckel und die Abdeckscheibe in heißem Seifenwasser mit einem Lappen oder einem Schwamm. Trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab. Benutzen Sie keinen Scheuerschwamm oder Scheuerpulver an diesen Teilen, da dies Kratzer verursachen kann.

Reinigung des Rotationsstabes
Entfernen Sie den Stab vom Boden, indem Sie die Schraube in der Mitte durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen. Waschen Sie den Stab in heißem Seifenwasser mit einem Lappen oder Schwamm ab und trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab. Setzen Sie den Rotationsstab wieder ein, nachdem Sie den antihaftbeschichteten Boden gesäubert haben und befestigen die Schraube wieder an ihrem Platz.

Reinigung des Bodens
Um Verletzungen und Kurzschlüssen vorzubeugen, tauchen Sie das Unterteil oder das Kabel des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Säubern Sie die antihaftbeschichtete Oberfläche des Bodens mit einem feuchten Abwaschtuch, Schwamm oder Nylontuch. Trocknen Sie danach die Fläche mit einem trockenen Tuch ab. Benutzen Sie keinen Scheuerschwamm oder Scheuerpulver, da dies Kratzer verursachen kann. Nach häufigem Gebrauch kann sich die Antihaftbeschichtung verfärben. Um diese Verfärbungen zu entfernen, tränken Sie einen weichen Lappen in Zitronensaft oder Essig und reiben Sie die Oberfläche damit ab. Danach säubern Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und trocknen sie danach sorgfältig ab.

Legen Sie keine Teile des Popcorn Makers in die Spülmaschine ! ! !

Rezepte

Popcorn-Kugeln mit Sirup

Zutaten:
- 4 Portionen ungewürztes Popcorn
- 1 Becher Sirup
- 1 Becher Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Becher Weizenkeime

Zubereitung:

- Bereiten Sie 4 Portionen ungebuttertes Popcorn gemäss obiger Anleitung zu. Legen Sie dieses in eine große, mit Butter ausgestrichene, hitzebeständige Form.
- Geben Sie Sirup, Zucker und Salz in einen Topf und kochen Sie das ganze auf kleiner Flamme, bis der Zucker sich auflöst. Erhöhen Sie nun die Temperatur und kochen Sie den Sirup, bis er 126,7°C auf dem Zuckerthermometer erreicht. In der Zwischenzeit wärmen Sie in einem kleinen Topf die Weizenkeime unter rühren an. Wenn der Sirup die angegebene Temperatur erreicht hat, rühren Sie die warmen Weizenkeime unter.
- Gießen Sie die Masse nun gleichmäßig über das Popcorn. Drehen Sie das Popcorn ab und zu um, um zu gewährleisten, dass das Popcorn gleichmäßig vom Sirup bedeckt ist.
- Formen Sie die Masse nun mit eingefetteten Händen (benutzen Sie Butter zum einfetten) zu 14-16 orangengroßen Bällen und geben Sie diese ca. eine Stunde lang in den Kühlschrank.

Überbackenes Popcorn

Zutaten:

- 4 Portionen ungewürztes Popcorn
- ¼ Becher Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- ¼ Teelöffel Salz
- 1/3 Butter oder Margarine

Zubereitung:

- Bereiten Sie 4 Portionen ungebuttertes Popcorn gemäss obiger Anleitung zu. Legen Sie dieses in eine große, mit Butter ausgestrichene, hitzebeständige Auflauf-Form.
- Schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Flamme. Rühren Sie Zucker, Zimt und Salz unter. Vermischen Sie die Zutaten gut mit der flüssigen Butter, bis sich der Zucker auflöst.
- Gießen Sie die Masse nun gleichmäßig über das Popcorn. Drehen Sie das Popcorn ab und zu um, um zu gewährleisten, dass das Popcorn gleichmäßig von der Masse bedeckt ist.
- Schieben Sie die Auflauf-Form nun in einen auf 150°C vorgeheizten Backofen und überbacken Sie das ganze 10 Minuten lang.
- Lassen Sie das Popcorn vor dem Servieren leicht abkühlen.

Crunch Mix

Zutaten:

- 2 Portionen ungewürztes Popcorn
- ¾ Becher weißer Zucker
- ¾ Becher brauner Zucker
- ½ Becher Maissirup
- ½ Becher Wasser
- 1 Teelöffel weißer Essig
- ½ Becher Butter oder Margarine
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Becher geröstete Erdnüsse

Zubereitung:

- Bereiten Sie 4 Portionen ungebuttertes Popcorn gemäss obiger Anleitung zu. Legen Sie dieses in eine große, mit Butter ausgestrichene, hitzebeständige Form.
- Geben Sie weißen Zucker, braunen Zucker, Sirup, Wasser, Essig, Butter und Salz in einen Topf. Erhitzen Sie die Masse unter Rühren bei mittlerer Hitze auf 143,3°C auf dem Zuckerthermometer.
- Nehmen Sie den Topf von der Platte und geben Sie die Erdnüsse hinzu.
- Gießen Sie die Masse nun gleichmäßig über das Popcorn. Drehen Sie das Popcorn ab und zu um, um zu gewährleisten, dass das Popcorn gleichmäßig von der Masse bedeckt ist.
- Verteilen Sie die Masse nun gleichmäßig in der Auflaufform und streichen Sie die Oberfläche glatt.
- Sobald die Masse abgekühlt ist, brechen Sie diese in kleine Stücke.

Sicherheitshinweise & Gewährleistung

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit den Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Heben Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Gerätes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig.
- Führen Sie Reparaturen nie selber aus.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.

ACHTUNG:

Bei Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung resultierend aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung oder der Sicherheitshinweise entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.







Afin d'éviter tous dommage ou dégâts matériels,
Lisez et suivez les instructions et les mises en gardes
De ce manuel d'utilisation

Informations importantes

Lisez tous les instructions de ce manuel avant utilisation

Votre popcorn maker ne doit pas être utilisé en extérieur, immergé dans un liquide, placé près d'une source de chaleur, d'une plaque électrique ou d'un four de cuisson.

Raccorder le cordon électrique au popcorn maker avant de le raccorder à la prise secteur. Après utilisation, débrancher le popcorn maker de la prise secteur. Laissez refroidir le popcorn maker avant de retirer le cordon. Ne pas laisser brancher l'appareil si il n'est pas utilisé.

Le Popcorn maker doit toujours être déconnecté du secteur avant de le nettoyer.

Ne pas laisser le cordon électrique en contact avec une source de chaleur.

Ne pas toucher le popcorn maker lorsque celui est chaud. Utiliser les poignées pour le déplacer ou le transporter. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacé le popcorn maker si il contient de l'huile chaude.

Soyez prudent lors de la récupération du popcorn.Retourner l'appareil au dessus d'une zone protégée afin d'éviter les brûlures provoquées par l'huile ou l'eau chaude.

Soyez vigilant lorsque le popcorn maker est utilisé par ou à proximité d'enfants.

Utiliser le popcorn maker uniquement avec les recettes décrites dans ce manuel.
Ne pas utiliser d'autres pièces avec le popcorn maker que celles fournis.
Ne pas utiliser le popcorn maker si celui-ci ou son cordon sont endommagés ou présentent un disfonctionnement.

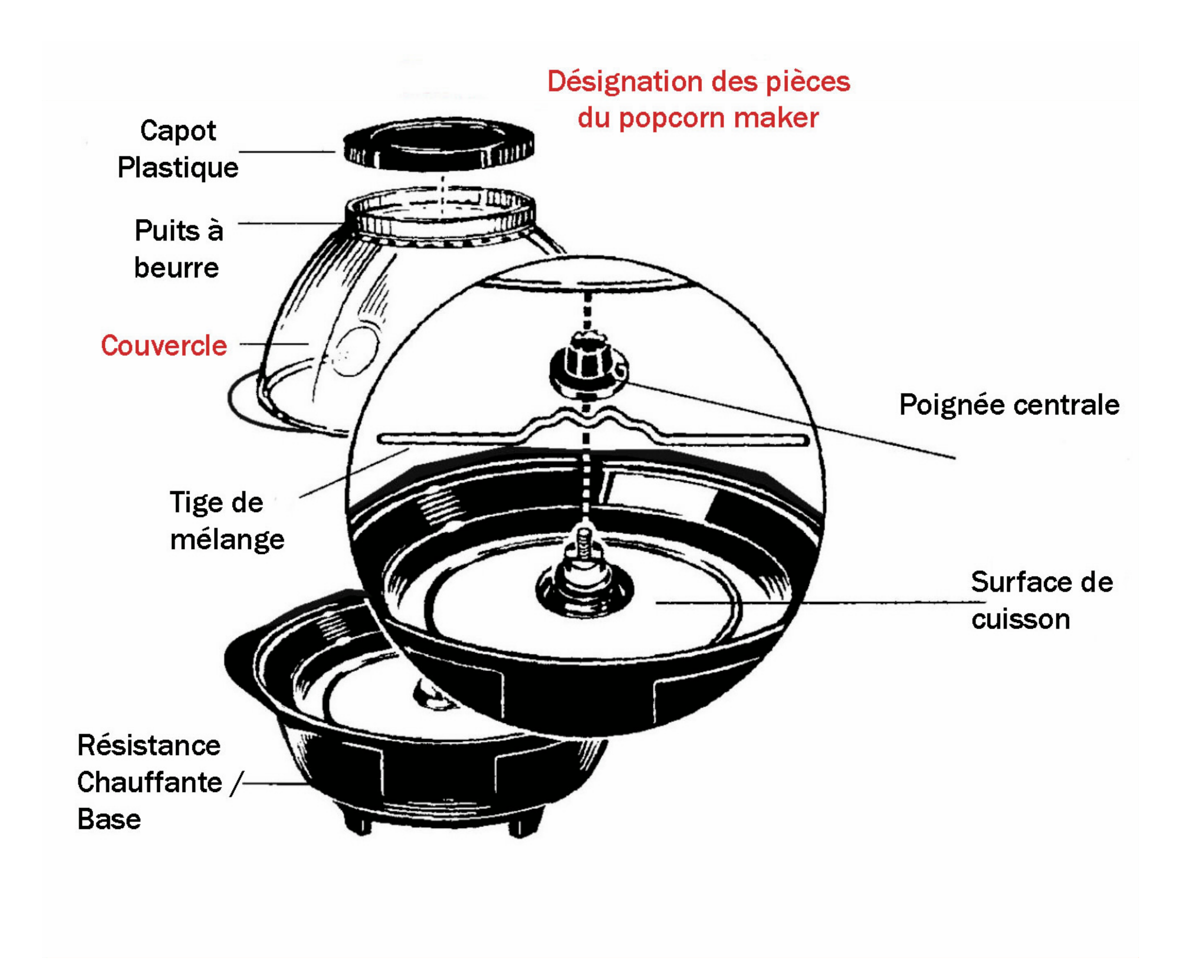
Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

Nettoyer avant utilisation

ATTENTION : Pour éviter tous risques de chocs électriques, ne pas plonger la base du popcorn maker, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquides

Nettoyer le couvercle du popcorn maker ainsi que le capot plastique dans de l'eau chaude et savonneuse avec une éponge. Rincer abondamment et sécher.
Pour nettoyer la tige rotative et la surface de cuisson, retirez la tige rotative en dévissant la poignée centrale en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Nettoyer la tige et la surface de cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse avec une éponge, rincer à l'aide d'un chiffon humide puis sécher.
Replacer la tige rotative en ajustant celle-ci sur l'encoche de la vis centrale. Revisser la poignée centrale. Le popcorn maker est prêt à être utilisé.



Cuisson du maïs dans le popcorn maker

Placer la base du popcorn maker sur une surface plate et sèche. La base chauffante est conçue pour fonctionner sur une table.

Préparation du pop-corn

Référez vous au schéma de désignation pour différencier les pièces. Le tableau ci-dessous vous indique les quantités de maïs, d'huile et de beurre (ou margarine) à utiliser pour différentes quantités de pop-corn.

Ne pas dépasser les quantités maxima de pop-corn indiqué.

Quantité de pop-corn Désirée.	Quantité d'huile végétale	Quantité de maïs	Quantité de beurre ou de margarine
2 litres	1 cuillère à soupe	1/3 de tasse	1 cuillère à soupe
4 litres	2 cuillères à soupe	2/3 de tasse	2 cuillères à soupe
6 litres	3 cuillères à soupe	1 tasse	3 cuillères à soupe

*Si vous utilisez du maïs de qualité supérieur, diminuer les quantités de pop-corn indiquées ci-dessus. Pour obtenir 2 litres de pop-corn, utiliser 1/3 de tasse ; pour 4 litres de pop-corn, utiliser ½ tasse ; pour 6 litres de pop-corn utiliser ¾ de tasse. Utiliser la même quantité de beurre et d'huile que celle indiqué dans le tableau ci-dessus.

1. Mettre le maïs et l'huile végétale dans la base. Ne pas mettre plus d'huile ou de maïs que les quantités recommandés. Retirer l'excédent de pop-corn de la surface de cuisson. Ne pas remplacer l'huile végétal par du beurre, de la margarine ou du saindoux. Ces derniers brûlant et dégageant une fumée abondante.

2. Placer le couvercle sur la base du popcorn maker en ajustant les poignées du couvercle sur les poignées de la base. Si vous désirez des pop-corn au beurre, divisez la quantité recommandée de beurre froid en 6 parts égales, disposez les en une couche sur le puit à beurre (si le beurre n'est pas froid, rajoutez le après la première explosion de graine). Ne pas mettre en place le capot plastique tant que le pop-corn n'est pas terminé. Si vous ne souhaitez pas faire de pop-corn au beurre n'ajouté pas de beurre dans le puit à beurre et ne mettez pas le capot plastic tant que le pop-corn n'est pas terminé.

3. Insérer le cordon dans la base du popcorn maker. Puis brancher le cordon sur une prise 220 Volts. La tige de malaxage tourne tant que le popcorn maker est raccordé au secteur.

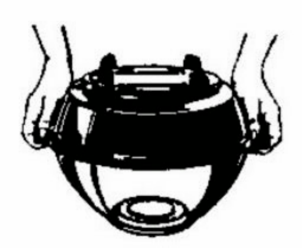
Attention : Pour éviter les blessures et les dommages électriques, inspecter le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Ne pas utiliser le popcorn maker si celui-ci est endommagé ou présente un disfonctionnement.

Attention : Le popcorn maker est pourvu d'un câble assez court afin d'éviter d'arracher ou de s'empêtrer dans le cordon. Ne pas laisser d'enfants à proximité de l'appareil. Ne pas laisser d'enfants utiliser le popcorn maker sans la surveillance d'un adulte.
Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge, veillez à ne pas laisser le cordon à porter de mains des enfants afin d'éviter qu'il n'attrape ou accroche celui-ci.
Afin d'éviter les risques d'incendie , de dommages corporels ou de chocs électriques, n'utiliser que des rallonges de puissance supérieure ou égale à la puissance du popcorn maker (la puissance est indiquée sous l'appareil).

Ne pas remuer le popcorn maker durant le cycle de fonctionnement. Le cycle de chauffe dure de 4 a 6 minutes (en fonction de la quantité de pop-corn) et stoppe automatiquement à la fin de la cuisson. Déconnecter la prise du secteur. Utiliser des gants isolants pour déconnecter le cordon de l'appareil.

4. Si il reste du beurre dans le puit, à la fin de cuisson, utiliser une cuillère afin de faire passer la totalité du beurre qui reste à travers les trou du puit.

5. Placer correctement le capot plastique sur le puit à beurre. Ce capot doit être mise en place avant de retourner le popcorn maker.
Assurez vous que les poignées du couvercle soient situées au-dessus des poignées de la base.
Tenez fermement les poignées et retournez complètement le popcorn maker verticalement en le tenant loin de vous (voir l'image ci-dessous). Dégagez la base du couvercle en prenant garde aux vapeurs qui se dégagent du couvercle



6. Le pop-corn est prêt à être servi. Ajouter du sel ou l'assaisonnement désiré.

Faire une quantité importante de pop-corn

Suivez les étapes 1 à 6 présentées ci-dessus. Si vous prévoyez de faire du pop-corn supplémentaire, transférez les pop-corn du couvercle dans un autre plat à servir.

Nettoyage du popcorn maker

Nettoyer le popcorn maker après chaque utilisation

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Laisser toujours l'appareil refroidir avant le nettoyage.

Nettoyage du couvercle

Nettoyer le couvercle ainsi que le capot plastique dans de l'eau chaude et savonneuse a l'aide d'une éponge. Rincer abondamment puis essuyer. Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de poudre au risque de rayer le couvercle.

Nettoyage du malaxeur

Pour nettoyer la tige rotative et la surface de cuisson, retirer la tige rotative en dévissant la poignée centrale en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Nettoyer la tige et la surface de cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse avec une éponge, rincer à l'aide d'un chiffon humide puis sécher.
Replacer la tige rotative en ajustant celle-ci sur l'encoche de la vis centrale. Revisser la poignée centrale.

Nettoyage de la base du popcorn maker

Attention : Pour éviter tous risques de chocs électriques ou de blessures, ne pas immergé la base dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

Nettoyer la surface anti-adhésive de la base à l'aide d'un chiffon humide et savonneux ou d'une éponge savonneuse. Rincer la surface avec un chiffon humide puis essuyer. Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de poudre abrasive au risque de rayer la surface. Après de nombreuse utilisation la surface anti-adhésive peut de décolorer. Pour retrouver la couleur d'origine, utiliser un chiffon imbibé de jus de citron.

Ne pas laver la base, le capot plastique, le malaxeur, le couvercle ou le cordon dans un lave-vaisselle.